

## GAGASAN

## Cap Go Meh Rasa Indonesia

OLEH HENDRA KURNIAWAN



Berbicara seputar Tionghoa cenderung musiman. Misalnya, ketika Imlek tiba barulah nuansa Tionghoa ramai-ramai hadir hampir di setiap ruang publik. Situasi ini tidak lepas dari latar belakang sejarah yang menorehkan rentetan aturan dan berbagai kebijakan diskriminatif terhadap Tionghoa. Jiwa zaman yang kini telah berubah membutuhkan perspektif baru dalam memandang Tionghoa agar senantiasa tidak menjadi korban.

Kebudayaan Tionghoa dalam relasi sosial di masyarakat dewasa ini perlu disadari telah menjadi bagian dari keharmonisan hidup bersama. Gus Dur dengan tegas menolak persepsi Tionghoa sebagai *foreign subject* atau *outsider*. Keharmonisan yang masih terus diupayakan sekarang sejatinya telah dihidupi nenek moyang Nusantara sejak zaman kuda gigit besi. Salah satunya mewujudkan dalam khazanah kuliner Nusantara.

Kekayaan kuliner Nusantara tidak lepas dari interaksi sosial berbagai etnis sehingga budaya-budaya mereka saling memengaruhi. Ini termasuk pula budaya Tionghoa dan kultur setempat. Pengaruhnya tampak dalam budaya material maupun nonmaterial. Proses ini bersifat alamiah dan tidak dapat dihindari. Adanya akulturasi dalam makanan juga menjadi simbol sikap saling menghargai dan toleransi yang terbina indah.

Selain pengaruh barat, Tionghoa diakui mengambil porsi besar dalam membentuk citra kuliner Indonesia. Perpaduan unsur-unsur ini saling mengisi dalam memanjakan lidah setiap generasi turun-temurun. Kuliner menjadi warisan budaya yang sulit dihapuskan karena telah menjadi bagian dari budaya kolektif masyarakat. Warisan akulturasi ini tampak dari bahan dan bumbu yang digunakan, citarasa yang dihasilkan, hingga gaya penyajian makanan.

Pengaruh barat diperlihatkan dari perubahan kebiasaan makan lesehan sembari *muluk* (makan langsung dengan jari tangan) menjadi gaya *buffet style* ala Eropa alias prasmanan. Bahkan kini dalam resepsi-resepsi lumrah digelar konsep *standing party* yang menyuguhkan berbagai "etalase" makanan untuk dinikmati sambil berdiri. Tentu tak ketinggalan dengan ragam variasi menu ala barat. Fadly Rahman (2016) menyebutkan, wujud modifikasi dan perpaduan bahan makanan serta etiket makan antarbudaya ini dengan istilah *rijsttafel*.

Dari segi citarasa, pengaruh mie, bakso, capcay, bakpia, dan bakpao. Makanan-makanan ini begitu universal dan mudah menyesuaikan diri dengan selera masyarakat lokal.

## Lontong

Adaptasi cita rasa makanan antarkelompok masyarakat memang begitu cair. Makanan tradisi bagi masyarakat Tionghoa Indonesia, misalnya, ketika Imlek, juga tidak lepas dari pengaruh setempat. Imlek merupakan perayaan panjang yang tidak lekas usai. Paling tidak masyarakat Tionghoa merayakan

perayaan Imlek. Mereka menyantap lontong Cap Go Meh yang merupakan wujud budaya Tionghoa perananan Indonesia. Makanan ini dapat disebut sebagai hasil negosiasi antara budaya Tionghoa yang dibawa dari negeri Tiongkok dan budaya Jawa. Tradisi kuliner ini identik dengan *Bakdo Kupat* (Lebaran Ketupat) di kalangan masyarakat Jawa yang dirayakan sepekan setelah Idul Fitri.

Bahan utama lontong Cap Go Meh tentu saja beras yang ditanak dengan bungkus daun pisang bulat memanjang. Lontong disajikan dengan cara dipotong-potong berbentuk bulat menyerupai bentuk bulan purnama. Teksturnya kenyal dan

Menyajikan lontong Cap Go Meh pada hari kelima belas setelah Imlek bukanlah hal baru. Tradisi ini sudah dilakukan turun-temurun dari generasi ke generasi dalam keluarga Tionghoa di Indonesia. Sementara itu, di Jakarta dan kota-kota besar lainnya lontong Cap Go Meh dengan mudah ditemukan di depot-depot lawas. Tradisi semacam ini justru tidak ada di Tiongkok. Cap Go Meh di negeri asalnya hanya dirayakan dengan makanan khas yang disebut Yuan Xiao atau Tang Yuan. Makanan ini di Indonesia dimodifikasi menjadi wedang ronde.

« Bahasa makanan ternyata menjadi sarana ampuh yang mampu menerabas sekat-sekat ruang geografis dan etnis. Maka melalui edukasi sejarah yang baik, masyarakat akan lebih memahami kenyataan ini kendati praktiknya, tanpa sadar sebenarnya telah terinternalisasi dalam keseharian. »

Sepiring lontong Cap Go Meh menyimpan memori multikultural dan keharmonisan masyarakat yang berpadu mesra. Ini bukti bahwa relasi Tionghoa telah begitu erat dengan budaya lokal hingga membentuk kultur dan identitas baru. Bahasa makanan ternyata menjadi sarana ampuh yang mampu menerabas sekat-sekat ruang geografis dan etnis.

Maka melalui edukasi sejarah yang baik, masyarakat akan lebih memahami kenyataan ini kendati praktiknya, tanpa sadar sebenarnya telah terinternalisasi dalam keseharian. ■

Penulis Dosen Universitas  
Sanata Dharma Yogyakarta



KORAN JAKARTA/ONES

barat boleh dibalang masih terasa agak canggung. Tidak demikian dengan anasir Tionghoa. Sebab banyak budaya kuliner Tionghoa yang mudah beradaptasi dengan citarasa setempat. Bahkan keduanya saling mengisi. Boleh jadi ada ratusan olahan bergenre Tionghoa yang begitu akrab di lidah banyak orang seperti tahu,

Imlek selama 15 hari sampai Cap Go Meh tiba. Dalam perayaan malam kelima belas di bulan pertama tahun Imlek ini disajikan makanan khas lontong Cap Go Meh.

Pada malam tersebut seluruh anggota keluarga berkumpul untuk makan bersama sebagai puncak sekaligus penutupan

lengket dimaknai sebagai rekatnya kebersamaan dan kekeluargaan melalui pertemuan. Di beberapa daerah, lontong kadang diganti dengan ketupat yang semakin menegaskan kuatnya pengaruh lokal. Guruhnya kuah opor dan sambel goreng rebung atau waluh dengan ati ampela ayam juga menjadi unsur lokal yang mendominasi penganan lezat ini ditambah taburan bubuk kedelai.